

教えて！森田さん



食の安全・安心情報を科学的視点で、皆さんに分かりやすくお伝えするコラムです。

新型コロナウイルス対策で家庭での食事が増え、いつも以上に食の安全に気をつかう方も多いと思います。残留農薬や添加物が心配という声も聞きますが、これらの物質は「ADI」という目安をもとに基準が定められています。どのように決められ、守られているのでしょうか。

## 一日摂取許容量 (ADI) をもとに基準を決める

食の安全におけるリスクは、これまでもお伝えしてきたとおり食べる量によって変わります。どんな物質でも、ある量以上を食べれば体調がおかしくなったり、病気になったりします。これは普通の食品でも同じこと。例えば、たまねぎを食べすぎると吐き気などの症状が出る場合がありますが、普通に食べていれば問題はありません。

一方、農薬や食品添加物は生産や加工の段階で用いられるもので、人の健康に影響のない範囲で使うことが求められます。この目安が一日摂取許容量 (ADI) で、ある物質を人が一生にわたって毎日摂取し続けても、健康上の問題がないとされる量のことです。ADIは、さまざまな種類の動物実験で全く影響が出なくなる量 (無毒性量) を求め、さらに安全係数 (一般的には100) で割って求めます。動物実験は開発企業が行いますが、ADIは食品安全委員会が1つずつ丁寧に評価しています。

## ADIを超えないよう基準が作られる

次は、食品から摂取する量がADIを超えないように、厚生労働省が使用基準や残留基準を定めま。基準値はかなり低い量に定められており、もし基準値を超過しても、故意に農薬を混入するなどのようなことが無い限り、ADIを超えることは

今月のテーマ

## 農薬・添加物の基準はどう決まる？

ありません。

私たちが実際にどのくらいの農薬や添加物を口にしているのか、厚生労働省は摂取量調査を公表していますが、ほとんどはADIの数%の摂取量となっています。

## 基準が守られているか、保健所や生協でチェック

生産現場では定められた基準を守るためにさまざまな取り組みが行われます。違反すると食品の流通が禁止され、ブランドにも傷がつき、消費者の信頼も損なってしまいます。例えば農家は農薬の残留基準を超過しないように使用回数を定め、出荷前数日は使わないよう管理・記録しています。

都道府県や保健所は、抜き打ちで食品を分析して基準値超過がないか調べていますが、違反はほとんど見つかりません。また、農協や生協の検査センターでも、積極的に検査が行われていることはご存知のとおりです。ADIも基準も安全性は十分に配慮され、それを守るためにたくさんの方が関わり、私たちのもとに安全な食品が届けられているのです。

### 執筆者 PROFILE

消費生活コンサルタント  
もりた まき  
森田 満樹



(一社) Food Communication Compass代表。東京海洋大学非常勤講師。食品安全、食品表示、消費者問題について講演や執筆活動を行っており、消費者庁や厚生労働省の検討会の委員も務める。

著書は『新しい食品表示がわかる本 (女子栄養大学出版部)』『食品表示法ガイドブック (ぎょうせい)』など。



安全・安心な暮らしを支えるために、暮らしに潜む消費者トラブルから身を守るための情報を、京都府消費生活安全センターからお届けします。

今月のテーマ

## 通信販売はクーリング・オフできる？

～全ての契約がクーリング・オフできるわけではありません～  
外出の自粛で、ご自宅でインターネット通販などを利用される機会が増えたのではないのでしょうか。

**Q.** ネット通販で商品を購入したが、サイズが合わないので返品しようとしたところ、「返品できない」と言われた。クーリング・オフはできませんか。

**A.** 通信販売にクーリング・オフ制度はありません。クーリング・オフは訪問販売・電話勧誘販売やマルチ商法などが対象です。通信販売で商品などを購入する場合は、事前に返品の可否やその条件などをよく確認しましょう。

**気をつけてください!** 特に「お試し価格」設定のあるものは、「定期購入」などの条件を見落とししていないか、注意が必要です。

困った時には消費者ホットライン「188」にご相談ください！

消費者ホットライン (全国共通)  
(お近くの消費生活センターにつながります)  
い や や!  
188  
(局番なし)

京都府消費生活安全センター

消費生活相談 ☎075-671-0004  
9:00~16:00 (平日) ※年末年始休

土日祝日相談 (緊急のみ) ☎075-257-9002  
10:00~16:00 (土日祝) ※年末年始休



消費者庁 消費者ホットライン188 イメージキャラクター「イヤン」

## 京都生協 検査・点検報告 残留放射性物質の検査の詳しい内容を京都生協ホームページで公開中!

### 工場点検レポート

京都生協コープ商品「紅しょうが」は、原料の紅しょうがを永井漬物製造所で製造し、(株)丸漬滋賀工場で検査・袋詰めを行っています。今回は、永井漬物製造所を点検しました。原材料の限定事項である生姜の産地は「国産」、梅酢の梅は「奈良県産」、赤しそ抽出液の赤しそは「国産」であることを伝票や記録類で確認しました。製造工程においても、仕様書通り適正に製造・管理されており、衛生管理や異物混入対策についても問題ないことを確認しました。



▲ 作業場内  
「紅しょうが」を目視確認、丁寧に選別しています。



▲ 冷蔵庫で熟成中の赤しそ

### 〈4月度検査結果〉

農産物残留農薬検査	6 検体	
米の残留カドミウム検査	6 検体	
卵質検査	696検体	
鶏卵サルモネラ検査	7検体	
微生物検査	店舗調理商品	70件
	京都生協コープ商品 その他	25 件 86 件
	京都協同食品 プロダクト(株)商品	5 件
残留放射性物質検査	0 件	

京都生協の点検項目・検査基準に照らし安全に供給できることを確認しました。



京都生協ホームページでも産直商品、京都生協コープ商品の産地・工場点検の様子をお知らせしています

